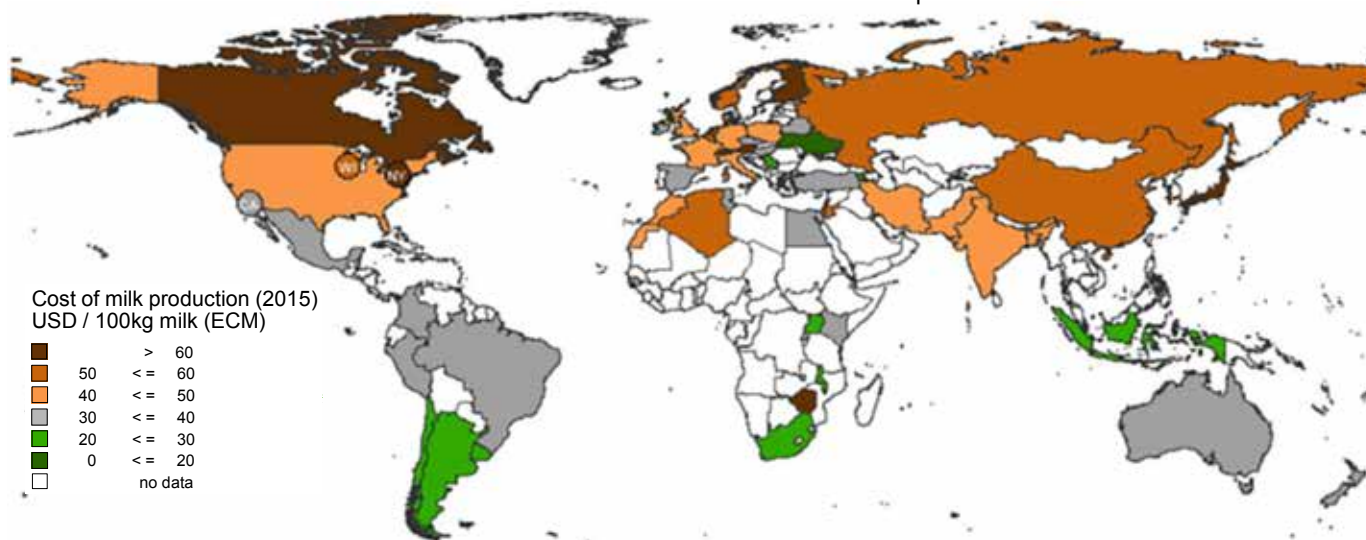




Prisdyk vil komme – forbered dig på det næste

De lave priser i 2015-16 er en del af en cyklus for mælke markedet og vil derfor komme igen. Sådan lyder budskabet fra IFCN's Dairy Conference.

De lave mælkepriser gennem 2015-2016 skal ikke ses som en krise, men derimod som en del af en cyklus for mælke markedet. Spørgsmålet er dermed ikke om mælkepriser, som vi så sidste år ved denne tid kommer igen, men snarere *hvornår*.

Dette er et af de vigtigste budskaber fra IFCN's* Dairy Conference i Kiel tidligere på sommeren.

Som mælkeproducenter bør man derfor forberede sig grundigt på, hvordan man vil håndtere det næste lavpunkt i mælkeprisen. Og på konferencen lød disse budskaber og gode råd til, hvordan man kan håndtere de svingende mælkepriser:

- Det gælder om ikke at låse sig med for mange faste omkostninger. Tilrettelæg produktions-systemet, så du hurtigt kan justere produktion ved ændrede markedsvilkår, fx fleksibel fodring, hvor man altid anvender de billigste formidler, naturligvis uden at gå på kompromis med køernes behov for stabilt energioptag.
- Hjælp dig selv. Politikkerne har som regel ikke mulighed for at reagere rettidigt og tilstrækkeligt effektivt på kriser, og desuden er der ingen offentlige hjælpepakker, som passer til alle.
- Hav en plan for risikostyring klar allerede ved etablering af bedriften. Regn på, hvor meget du skal konsolidere bedriften med i de gode år for at have nok buffer til at stå imod i år med dår-

lige mælkepriser. Der er naturligvis også altid en sandsynlighed for, at mælkeprisen bliver lavere end den pris, du bruger som udgangspunkt i etableringsbudgettet. Et scenarie med lav mælkepris bør derfor også med i vurderingen af, hvad en bedrift er værd.

- Svingende priser betyder større risiko – stil derfor større krav til bedriftens afkast.
- Til stadighed vær effektiv, reducerer din fremstillingspris. Udsving i priserne er kun en del af udfordringerne.
- En stærk sammenhængende værdikæde kan hjælpe med at udglatte stødene for den enkelte landmand.

Lavere fremstillingspriser

I modsætning til hvad der er set ved tidligere prisdyk, som eksempelvis i 2009-2010, så har mælkeproducenter verden over formået at reducere deres fremstillingspris med 40-80 øre pr. kg som respons på prisdykket i 2015-2016. Dette tyder på, at verdens mælkeproducenter er blevet mere effektive og bedre til at tilpasse sig. Men en del af forklaringen skyldes også en stigende dollarkurs i forhold til andre vigtige valutaer. IFCN opgør nemlig deres beregninger af fremstillingspriserne i dollar, hvilket naturligvis har betydning for et lands fremstillingspris.

Der var på konferencen bred enighed om, at det globale mælke marked nu er kommet sig efter dykket i mælkeprisen i 2015-2016. Dette skyldes primært, at mælkeproducenter verden over har tilpasset produktionen efter de lave priser. Generelt er den globale efterspørgsel nemlig stadig på niveau med 2016 – dog med en stigende importdrevne efterspørgsel fra vigtige spillere som Kina, Mexico og Brasilien.

IFCN forventer, at den globale mælkepris de næste seks måneder vil ligge forholdsvis stabilt, hvor stigningen i udbud og efterspørgsel forventes at følge hinanden. Foderpriserne og olieprisen, to vigtige drivere i udviklingen af mælkeprisen, forventes at ligge forholdsvis stabilt det næste stykke tid. Store lagre af mælkepulver i både USA og Europa kan dog øge usikkerheden i prisudviklingen.

På længere sigt

Med stigende befolkning og heraf også en stigende middelklasse forventes efterspørgslen efter mælkeprodukter at stige de næste 10-15 år. Samtidig vil der være en tendens til, at mælkeproduktionen flytter til egne af verden, hvor klimaforholdene passer til mælkeproduktion, blandt andet det nord-europæiske græsbelte, som Danmark er en del af.

Dog blev det pointeret, at manglende likviditet på kort sigt vil være en forhindring for udvikling af sektoren i I-lande, mens det for U-lande er lav produktivitet og mangelfuld infrastruktur, der står i vejen for en effektiv mælkeproduktion. Og på den længere bane forventes det, at den stigende ulighed mellem rige og fattige vil skabe øgede sociale spændinger og dermed også gøre mælke markedet endnu mere uforudsigeligt.

* IFCN (International Farm Comparison Network)

IFCN er et internationalt netværk for forskere, konsulenter og andre interessenter i mælkesektoren, der sammenligner mælkeproduktionen på tværs af landegrænser.

I sommer afholdt IFCN deres 18. Dairy Con-

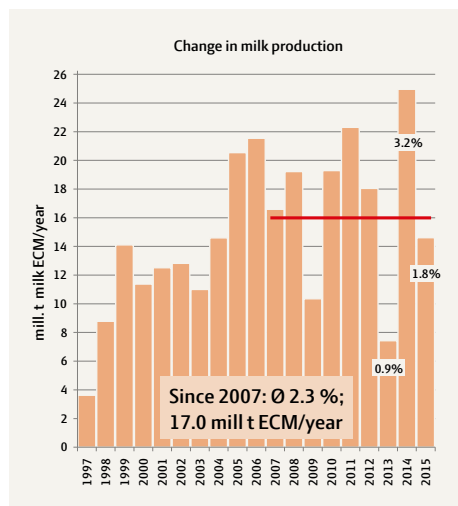
ference i Kiel med oplæg og debatter om udviklingen på det globale mælke marked på kort og længere sigt. Der deltog 43 lande, herunder Danmark ved økonom Jannik Toft Andersen, SEGES. Se mere på www.IFCNdairy.org.

Meget mere mælk hvert eneste år

De seneste ti år har verdens mælkeproducenter hvert år produceret 17 mio. ton EKM mere end året før.

Vi glæder os over, at verdens befolkning drikker stadig mere mælk. Men det skal den faktisk også helst, for hvert eneste år stiger verdens produktion af mælk med flere millioner ton.

Fra 1997 til 2015 er verdens mælkeproduktion om hvert år steget med gennemsnitlig 17 mio. ton til i alt 831 mio. ton EKM i 2015.



Grafen viser, hvor meget mælkeproduktionen er steget hvert år. Selv om søjlen er lav i fx 2013 betyder det altså ikke, at mælkeproduktionen faldt, men at der blev produceret knap otte mio. tons mælk mere end i 2012. Figur: IFCN

De seneste to års lave mælkepriser har dog fået væksten i den globale mælkeproduktion til at tage af. Det tyder på, at verdens mælkeproduktion kun steg med i alt 9,5 mio. ton fra 2015 til 2016, hvilket er den laveste stigning siden 1998. Den største stigning er sket i Indien med 6,9 mio. ton. I Danmark har produktionen været uændret, mens mælkeproduktionen er faldet med 1,3 mio. ton i både Kina, Brasilien og Argentina. I Australien og New Zealand er der ligeledes set et ganske svagt fald i produktionen.

Færre bønder – mere mælk

Efter en lang periode, hvor antallet af mælkeproducenter på verdensplan er vokset hvert eneste år, er der siden 2014 set et fald i antallet af producenter på ca. 1,5 pct. årligt. Det til trods fortsætter den samlede mælkeproduktion altså med at stige. Dette kan forklares med, at strukturudviklingen mod færre og større bedrifter også er ved at slå igennem i mellemindkomstlandene. Det er dog stadig forskel i niveauet. Mens det i Danmark kun er antallet af bedrifter med over 200 køer, der de senere år er vokset, oplever Brasilien samme udvikling for bedrifter med over 30 køer. Og i løbet af de seneste 10 år er antallet af brasilianske bedrifter med under 10 køer faldet med næsten 3.000 styk. I Brasilien er bedrifter med færre end 10 køer dog stadig den besætningsstørrelse, der

er flest af. Der er således dobbelt så mange af disse bedrifter som af den næststørste gruppe med 30-50 køer.

Ifølge FAO* er der et enormt potentiale for at øge produktionen af mejeriprodukter, hvis man kan eliminere spildet i hele mælakens værdikæde, fx kæmper mange U-lande med at få fragtet frisk mælk til forbrugerne.

/LONE SYLVEST SØGAARD & JANNIK TOFT ANDERSEN

Supermarkeds-kæder vil stille større krav

Detaillerede vil i fremtiden stille krav, der er langt skarpere end national lovgivning, mener internationale eksperter i mælkesektoren.

I fremtiden bliver det ikke kun national lovgivning eller udmøntning af EU-forordninger, der kommer til at sætte rammerne for, hvordan mælk bliver produceret. En vigtig udfordring for mælkeproducenter i de kommende år bliver derimod, at de store detailkæder, som en del af deres markedsføring, vil pålægge mælkeproducenterne krav til dyrevelfærd og miljø, som rækker langt ud over national lovgivning.

Sådan lød det fra flere indlægsholdere på årets IFCN Dairy Conference om det internationale mælkemarked.

Sociale medier styrer

På konferencen lød det, at detailkæderne begrundes deres krav til producenterne med, at det er forbrugernes ønsker, men at disse forbrugerønsker i virkeligheden ofte dækker over et lille mindretal, der blandt andet benytter de sociale medier aktivt til at sprede deres holdninger. Der kan derfor være en risiko for, at supermarkederne krav bliver stillet på baggrund af følelser og på et uoplyst grundlag frem for aktuel viden. Især da supermarkeds-kæder er meget påvirkelige over for såkaldte *shitstorms*, altså massiv dårlig omtale på sociale medier.

Det mest tydelige eksempel fra Danmark er sidste år, hvor en lang række supermarkeds-kæder pludselig besluttede at droppe salget af buræg. I Tyskland er der stærke grupper, der arbejder på, at alle køer skal på græs.

Et andet interessant perspektiv er, at Ugo Piccamarra fra FAO* forudså, at mælk produceret i laboratorier kan blive en vigtig konkurrent til traditionel mælkeproduktion om ti år. I øjeblikket bliver der forsket intenst i at fremstille kød i laboratorier af stamceller, og mælk kan meget vel blive det næste.

/JANNIK TOFT ANDERSEN OG LONE SYLVEST SØGAARD

* Food and Agriculture of United Nations - FN's organisation for fødevarer, der er ansvarlig for at følge den globale udvikling i fødevarer- og landbrugssektoren.

Under 4 køer på en gennemsnitsbedrift

På verdensplan ligger det gennemsnitlige koantal på 3,8 køer pr. bedrift.

Der er stor forskel på, hvordan mælk produceres verden over. Den store forskel ses også på variationen i det gennemsnitlige koantal pr. bedrift. På verdensplan er en gennemsnitlig kvægbedrift på 3,8 køer. Dette dækker over en enorm spredning - i Sydøstasien er der i gennemsnit 1,2 køer pr. bedrift, 80 pct. af bedrifterne har under 10 køer, og bedrifter med mere end 100 køer er stadig et særsyn. Mens de tilsvarende tal i Australien og New Zealand er 365 køer pr. bedrift, og to tredjedele af bedrifterne i Australien og New Zealand har over 300 køer. I Danmark er den gennemsnitlige bedriftsstørrelse på 194 køer, og godt 10 pct. af bedrifterne har over 300 køer.

Fodersystem: Snit og bær hjem

Den måde, vi producerer mælk på i Danmark, er altså på ingen måde typisk for, hvordan mælk bliver produceret verden over. Verdens mælkeproduktion spænder lige fra amerikanske megafarme med flere tusinde køer under ét tag til Indonesiens *cut-and-carry* fodersystem, hvor landmændene

henter foder i form af elefantgræs i skovene og frakter det hjem i tungtlæssede lastbiler, ladcykler eller tuk-tuks, mens man i Uganda typisk vil håndmalke Longhorns direkte på savannen.

/JANNIK TOFT ANDERSEN



Selvom mælkeproduktionen i Indien er i kraftig vækst, vil man stadig typisk møde køer under noget andre forhold end i de danske løsdriftstalde. Foto: IFCN

Giv aldrig dine gæster rå mælk fra tanken

Selvom din egen familie drikker mælk fra tanken hver eneste dag, bør du ikke servere det for dine gæster. Risikoen for sygdom er langt større hos de besøgende, som ikke er vænnet til det.

Et glas mælk direkte fra tanken smager bare godt, og det benytter mange mælkeproducenters familier sig af hver eneste dag. Derfor kan det være fristende at give den gode smagsoplevelse videre til besøgende på gården. Men det skal – og må man ikke. At det er velbegrunderet blev understreget, da 97 børn og voksne efter et gårdbesøg i juni måned meldte sig syge på striben. De havde alle været på besøg hos en landmand i skoletjenesten. L&F fulgte sagen tæt og var løbende i dialog med både landmanden, skole og myndigheder, og alle håndterede situationen roligt og konstruktivt. Fødevarestyrelsen undersøgte sagen, og konklusionen var klar: Gæsterne var blevet syge af campylobacter-infektion efter besøg på gården. De fleste er med sikkerhed blevet syge efter at have indtaget rå mælk.

Utrænede maver er mere udsatte

Mange mælkeproducenter har efterfølgende undret sig over, hvordan man kan blive syg af at drikke den samme mælk, som landmanden og familien drikker hver dag uden problemer. Svaret fra



Et voldsomt tilfælde af campylobacter-infektion i juni måned understreger risikoen ved at servere rå mælk for gårdens gæster.

L&F's eksperter er, at man naturligt bliver vænnet til de smitstoffer, der er i omgivelserne, og som indtages dagligt.

"Gæsternes maver er ikke trænet i samme grad, som landmandens og familiens maver er. Det er helt naturligt, at man langt hen ad vejen bliver meget mindre følsom overfor de bakterier, virus mv., som man udsættes for dagligt," forklarer dyrlæge Erik Rattenborg, SEGES. Derfor er Skoletjenestens retningslinjer også helt klare. De siger, at værterne ikke må servere upasteuriserede fødevarer – her

under mælk – til deres gæster. Det er tilladt at sælge rå mælk ved stalddøren, men kun hvis man er godkendt til det af Fødevarestyrelsen.

Vis gæstfrihed med omtanke

Værterne i Skoletjenesten og alle de øvrige mælkeproducenter, der jævnligt gæstfrit åbner deres stalddøre for besøgende, yder en kæmpe indsats for at skabe viden om og respekt for vores erhverv. Derfor er det ærgerligt, når både mælk og gårdbesøg i medierne bliver koblet til noget, man kan blive syg af. Følg derfor retningslinjerne og undlad at servere rå mælk for dine gæster.

/KIRSTEN MARSTAL

Krondyr smitter ikke med Salmonella Dublin

Ny dansk undersøgelse afkræfter mistanke om, at krondyr kan smitte kvægbesætninger med Salmonella Dublin.

Gennem en længere periode havde en slagtekalveproducent i Midtjylland haft mistanke om, at krondyr spredte smitte med Salmonella Dublin mellem kvægbesætninger, da flere besætninger var i niveau-2 i et område med en stor population af krondyr. Producenten og hans dyrlæge foreslog derfor SEGES at undersøge, om krondyr kunne udgøre en risiko for smittespredning af Salmonella Dublin. Iflg. DTUs vildtdyrlæge Mariann Chriél foreligger der ikke lignende undersøgelser af dette på verdensplan. Bakterien er tilsyneladende aldrig blevet isoleret fra krondyr, og der har ikke været nogen

indikation på, at de kunne bære Salmonella Dublin. SEGES besluttede imidlertid at foretage en undersøgelse af krondyr for at be- eller afkræfte producentens mistanke.

76 dyr undersøgt i forbindelse med jagt

I vinteren 2016 blev der udtaget blodprøver af 76 krondyr på tre forskellige lokalisationer i Jylland i forbindelse med planlagte jagter i hhv. Sdr. Feldborg Plantage, Ovstrup Hede samt Kronheden. Disse områder ligger i det højprævalente område af Danmark – det vil sige i et område med en hyppig forekomst af Salmonella Dublin-positive besætninger.

Negative blodprøver

Der blev udtaget blod af samtlige nedlagte dyr på de tre jagter. Blodprøverne blev udtaget umiddelbart efter eller i forbindelse med, at dyret blev brækket. Mere end 65 pct. af de undersøgte krondyr var hinder, dvs. krondyr i alderen fra 1½ år op til cirka 11 år. Resultatet af prøverne, som blev analyseret på DTU, er, at de testede krondyr med stor sandsynlighed ikke var serologisk positive for Salmonella Dublin. Undersøgelsen af krondyrene i Midtjylland bekræfter således ikke slagtekalveproducentens mistanke.

Salmonella Dublin er en kvægspecifik salmonellabakterie. Det vil sige, at bakterien meget sjældent bliver isoleret fra andre dyrearter end kvæg, og at kvæg anses som den 'primære vært'. Bakterien er samtidig en zoonose og kan altså smitte mellem dyr og mennesker, hvilket jo også er en af de væsentlige årsager til målet om at udrydde Salmonella Dublin i Danmark.

Stor tak for hjælpen med indsamling af blodprøver samt adgang til jagter til Karsten Lyhne Godiksen, Sdr. Feldborg Plantage, Jacob Skrivers, Aage V. Jensens Naturfond og Henrik Hansen, Kronheden

/BETINA TVISTHOLM

Planlægger du bedre kovelfærd?

Overvejer du at investere i bedre kovelfærd, fx udvidelse af sengebåsene, nye madrasser/sand eller velfærdsafsnit?

Et nyligt afsluttet forskningsprojekt tyder på, at der kan være god økonomi i at investere i kovelfærd. Og nu ønsker Aarhus Universitet i samarbejde med SEGES og et stalddinventarfirma at søge penge til et projekt for at analysere, hvor godt investeringen virker og lønner sig i praksis. Vi vil bl.a. undersøge effekten på ydelse, halvhed, sundhed og økonomi. Hvis projektet bevilges, vil du som partner få tilskud til lønudgifter og rådgivning.

Kontakt Anne Kudahl, Institut for Husdyrvidenskab, Aarhus Universitet senest 15. august for mere info: AnneB.Kudahl@anis.au.dk eller T 8715 7935.

Status quo på antal besætninger med B-streptokokker

Antallet af besætninger, smittet med B-streptokokker, er på linje med foregående overvågningsrunde. Men der er fortsat nysmittede besætninger – så hav fokus på smittebeskyttelse.

SEGES har nu afsluttet overvågningsprogrammet for B-streptokokker for sommerhalvåret 2017. På linje med den foregående runde i 2016 er ca. 5,5 pct. af besætningerne fundet positive. Der er ved

Besætninger, der tidligere var negative, og som kom ud med en positiv prøve blev kontrolleret med to opfølgende prøver.



PCR-undersøgelse på tankmælk analyseret for Staf. aureus, Mycoplasma Bovis, Betalactam og B-streptokokker. Besætninger, der tidligere var negative, og som kom ud med en positiv prøve, blev kontrolleret med to opfølgende prøver.

Hvis din besætning er smittet

Der er meget stor forskel på det kliniske billede i besætningerne. Nogle har forhøjede celle- og kimalt, og i andre besætninger ses få følgevirkninger. Hvis din besætning er smittet, så tag en snak med din besætningsdyrlæge om hvilke tiltag, der kan sættes i værk for at reducere smitte i besætningen og muligheden for en sanering. Sanering kan være krævende både økonomisk og styringsmæssigt, så det skal

være godt gennemtænkt, når man begynder på det.

Der er oplysningspligt ved handel med dyr fra smittede besætninger.

Hvis din besætning ikke er smittet

Ved indkøb af dyr bør sælgerbesætningens smittestatus tjekkes. Men ved hver prøverunde er der en række nyinficerede besætninger, selvom der tilsyneladende ikke har været kontakt med smittede besætninger. Derfor skal fokus rettes endnu mere mod ekstern beskyttelse, fordi B-streptokokker bl.a. er fundet i gødning.

SEGES kører overvågningsprogrammet igen til efteråret, og det forventes afsluttet før jul 2017.

/MICHAEL FARRÉ

Mælkens frysepunkt afslører om der er iblandet vand

Det er vigtigt, at der ikke sker vandtilblanding i mælken, da det betragtes som 'mælkeforfalskning', og fordi der kan være tale om forurennet vand.

I varme perioder ses altid en stigning i mælkens frysepunkt. Det skyldes i reglen faktorer som mangelfuldt vandindtag, varmetress eller mindre foderoptagelse, som alle indvirker på mælkens indhold af laktose, klorid og andre komponenter. Men en stigning i frysepunktet kan også indikere, at der er blandet vand i mælken. Mælkens frysepunkt ligger altid lidt under 0 °C på grund af især indholdet af opløste salte og laktose. Det gennemsnitlige frysepunkt for dansk tankmælk er -0,522 °C, og mælk med et frysepunkt i området -0,516 °C til -0,545 °C anses for at være normalt.

Mejerierne måler jævnligt frysepunktet på tankmælksprøver som en indikator for, om der er tilsat vand. Vandtilsætning vil få frysepunktet til at stige.

Tidligere var der en lovmæssig grænse på -0,516 °C for mælkens frysepunkt. Det er der ikke længere. Men vandtilblanding i mælk betragtes stadigvæk som 'mælkeforfalskning'. Samtidig har mejerierne ingen anelse om, hvad det er for noget vand, der måtte være tilblandet er det fx forurennet vand, vand med kemikalierester osv. Derfor er det vigtigt, at der ikke sker vandtilblanding overhovedet.

Frysepunktet overvåges

Nogle mejerier foretager fradrag i afregningen ved et forhøjet frysepunkt. Arla har en overvågningsgrænse på -0,509 °C eller derover. I sådanne situationer vil der blive taget kontakt til mælke-



Vores Mælk
- en ren fornøjelse

producenten af en kvalitetsrådgiver for at få rettet fejlene. Ved frysepunkt på -0,509 °C eller derover er der altid tale om vandtilblanding i mælken.

Sådan undgås vandtilblanding

- Sørg for, at malkeanlægget og køletanken er omhyggeligt tømt og drænet for vand inden malkning
- Brug ikke vand til at overføre den sidste mælk fra mælkepumpen til køletanken
- Tjek, at robotten er veldrænet efter skyl mellem hver ko i AMS besætninger
- Undgå utætte pakninger i vandforkøleren.

/PER JUSTESSEN

L & F Kvægs sektorbestyrelse i Catalonien

Spanierne er kompetente kolleger – dog uden samme it-muligheder for at følge produktionen og benchmarke som i Danmark.

Hvert andet år tager L & F Kvægs sektorbestyrelse på besøg i et mælkeproducerende land. I år gik turen til Spanien – nærmere betegnet Catalonien. Målet med besøgene er, iflg. formand for bestyrelsen Christian Lund, at hente inspiration.

"Det er interessant at komme ud og møde vores kolleger og konkurrenter i andre lande. At se og høre om deres vilkår og om der er noget vi kan lære af deres produktion," fortæller Christian Lund.

Det, som især gjorde indtryk på formanden i Catalonien, var spaniernes evne til nicheproduktioner. "Og så er de rigtig gode til at lave historier om deres produkter," fortæller Christian Lund.

Ellers var det bestyrelsens indtryk, at der er stor spredning blandt de spanske mælkeproducenter, men at især de største bestemt er på niveau med de danske.

"Men vi er klart foran spanierne i forhold til it-værktøjer som fx DMS til benchmarking og opfølgning på produktionen," lyder det fra formanden. Endelig gav det, iflg. Christian Lund, bestyrelsen stof til eftertanke og bevidsthed om andelssystemets styrke, at mange spanske mælkeproducenter



Hvert andet år besøger L & F Kvægs sektorbestyrelse et mælkeproducerende land for at hente inspiration og lære om kollegernes produktionsvilkår.

under mælkekrise i 2016 havde svært ved at af-sætte al deres producerede mælk. Flere mejerier ville kun aftage 80 pct. af produktionen.

/KIRSTEN MARSTAL

KvægNYT udgives af SEGES, Agro Food Park 15, 8200 Aarhus N, T +45 8740 5000 REDAKTION Gitte Grønbaek (ansv.), gig@seges.dk, Lone Sylvest Søgaard, lss@seges.dk (red), Kirsten Marstal, kfm@seges.dk LAYOUT OG PRODUKTION Inger Camilla Fabricius, icf@seges.dk GRAFIK Chr. E. Christensen, cec@seges.dk FOTO (Hvor ikke andet er nævnt) LandbrugsMedierne KORREKTUR Else-Marie Pedersen, emp@seges.dk ANNONCESALG Lone Sylvest Søgaard, lss@seges.dk ABONNEMENT/ADRESSE/ENDRINGER Susanne Bach Frandsen, T 8740 5251, sbf@seges.dk TRYK GP-TRYK & ZEUNER GRAFISK Oplag 4.000 hver 14. dag. Indholdet af kvægNYT må gengives med kildeangivelse. Reklameindstik afspejler ikke nødvendigvis SEGES' holdning til de annoncerede produkter ISSN 1904-3597 (tryk) ISSN 1904-5212 (web).